



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PRATİK NEMSE BAKLAVASI



10 adet milföy hamuru
İçİ İçin;
1 su bardağı ceviz
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
Şerbeti İçin;
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # İlk işlem olarak iç hazırlanır. Dövmüş ceviz, 3 tatlı kaşığı toz şeker, tarçın ve yumurta beyazı iyice karıştırılır.
- # Buzluktan indirilen milföy hamuru yumuşayınca, unlu zeminde parmak uçlarıyla biraz açılır.
- # Hamur bıçakla artı şeklinde kesilir. (Bu şekilde her hamurdan 4 kare parça olmak üzere 40 adet parça kesilir.)
- # Kare hamurun üçgen ucuna hazırlanan içten yeteri kadar konur, diğer üçgen kenarı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 – 6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Fırından çıkan pratik nemse tatlısı, 5 dakika oda ısısında tutulduktan sonra üzerine ılık şerbet gezdirilir.
- # Tatlı şerbetini çekip soğuduktan sonra servise sunulur.

Not: Orijinal nemse baklavası hazır milföy hamuru yerine, yaprak hamuru yapılarak hazırlanır.